Sizilianische Spaghetti
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 1 große Aubergine, 2 gelbe Paprika, 1 große Dose geschälte Tomaten, 4 Sardellenfilets, 2 Esslöffel Kapern, 12 entsteinte schwarze Olive, 3 Knoblauchzehen, 20 Blatt Basilikum, 4 Esslöffel Olivenöl, 100 gr Parmesan, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Aubergine waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden und in rund 1 cm dicke Scheiben schneiden und gut gesalzen zugedeckt eine Stunde ziehen lassen. Den Paprika waschen und abtrocknen, halbieren und entkernen und im Backofen unter dem Grill rösten, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen, von der Haut befreien und würfeln.Die durchgezogenen Auberginenscheiben abspülen und in Würfel schneiden. Die geschälten Tomaten aus der Flüssigkeit nehmen, kleinschneiden und von Stielansätzen und Schalenresten befreien (die Flüssigkeit nicht wegschütten!). Die Sardellenfilets und die Kapern fein hacken, die Oliven in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken, die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Den Parmesan reiben.

Die Zubereitung:

Die Hälfte des Öls in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch, Sardellen und Auberginenwürfel andünsten, Tomatenstücke zugeben und unter regelmäßigem Rühren rund 10 Minuten andünsten. Kapern, Paprikawürfel, Oliven und Basilikumstreifen zugeben und unter regelmäßigem Rühren weitere 15 Minuten garen, u.U. etwas Tomatenflüssigkeit zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser rund 8 Minuten garen, abtropfen lassen, im restlichen Öl schwenken und mit der Sauce und dem Parmesan sofort servieren.
Guten Appetit!